



" Alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln. Kontrollstelle DE-ÖKO-006. Ausnahmen sind mit # gekennzeichnet"

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	17. Jan	18. Jan	19. Jan	20. Jan	21. Jan
Essen I	1 Geflügel-Bratwurst mit Bratensoße <b>SE</b> Möhren-Gemüse und gebackenen Kartoffeln	Käse-Basilikum-Ravioli <b>MP, GL1, EI</b> mit Käsesoße <b>MP, SL</b> und Salat	1 Schnitzel vom Schwein <b>LU, GL1, EI</b> mit einer Rahmsoße <b>MP, SE</b> , Gemüse und Eierspätzle <b>EI, GL1</b>	veganes Gericht Pad Thai (gebratene Asianudeln mit Gemüse und Soße <b>GL1, SJ</b> )	1 Seelachs # unter der Petersilienkruste <b>EI, MP, LU, GL1</b> mit weißer Soße <b>SL, MP</b> und Kartoffeln, dazu ein Salat
	veganes Gericht 1 Tofu-Bratwurst <b>SJ</b> mit Bratensoße <b>SE</b> Möhren-Gemüse und gebackenen Kartoffeln		veganes Gericht 1 Kohlrabischnitzel <b>LU, SE, GL1</b> mit einer Rahmsoße <b>SE</b> , Gemüse und Spätzle <b>GL1</b>		veganes Gericht 1 Linsenbratling mit weißer Soße und Kartoffeln, dazu ein Salat

Änderungen vorbehalten

GL = enthält Glutenhaltiges Getreide : GL1= enthält Weizen, GL2= enthält Roggen, GL3= enthält Gerste, GL4= enthält Hafer, GL5= enthält tDinkel, GL6= enthält Kamut, GL7= enthält Emmer

KT = enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = enthält Milch und Milcherzeugnisse

EI = enthält Eier und Eierzeugnisse

SL = enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = enthält Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = enthält Fisch und Fischerzeugnisse

SE = enthält Senf und Senferzeugnisse

WT = enthält Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN =enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

SJ = enthält Soja und Sojaerzeugnisse

SW = enthält Schwefeldioxid und Sulfite

<sup>2</sup> mit Nitritpökelsalz

NÜ = enthält Schalenfrüchte : NÜ1= enthält Mandel, NÜ2=enthält Haselnuss, NÜ3=enthält Walnuss, NÜ4=enthält Cashewnuss, NÜ5=enthält Pecannuss, NÜ6=enthält enthält Paranuss NÜ7=enthält Pistazie, NÜ8=enthält Macadamianuss und NÜ9=enthält Queenslandnuss

"Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung

1169/2011), wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Es gibt außer den 14 Haupt-Allergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können."

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.“